

Setge a la mutilació d'oliveres

La destrucció de les oliveres monumentals del nord de Castelló va empènyer la Fundació Penyagolosa, centrada en la coordinació del desenvolupament rural, a crear l'Associació d'Amics de l'Olivera a fi de conservar els més de 200 exemplars mil·lenaris catalogats, fins ara, i revitalitzar-ne l'entorn mitjançant la promoció de productes de qualitat i de la gastronomia típica o la creació de rutes naturals



L'olivera farga és molt resistent a condicions climàtiques àrdues, com ara baixes temperatures o fortes ventades. Per aquesta fortalesa, i pel seu oli dolç i aromàtic, la varietat es va estendre fa centenars d'anys pel Maestrat, la Plana Alta o l'Alt Palància, entre altres comarques de l'interior castellanenc. Ara, aquesta mateixa resistència afavoreix el seu abandonament, provocat per la difícil mecanització de la recollida de l'oliva o de l'esportament de les branques. La pèrdua accelerada d'exemplars d'oliveres monumentals al nord de Castelló per a la seua venda a pes com a llenya i, en el millor dels casos, com a arbre ornamental de jardí ha empès la creació de l'Associació d'Amics de l'Olivera de la mà de la Fundació Penyagolosa, centrada

en la coordinació del desenvolupament de l'entorn rural.

El col·lectiu, sense ànim de lucre, va nàixer "d'un neguit davant la mort d'oliveres per a la seua transformació en llenya o davant la venda de grans exemplars", explica la portaveu d'InterCoop, Fina Gonell. Els arbres són de difícil cultiu, la població envelleix a les zones rurals i "les grans oliveres mil·lenàries s'han arribat a pagar a 12.000 euros", lamenta Gonell, qui recorda que en un bar de la Jana (Alt Maestrat) la gent apuntava en una llista els exemplars per vendre. L'organització, a més a més, pretén "no limitar-se a les ajudes directes per a la conservació de les oliveres, sinó proposar noves iniciatives per a promoure la sensibilització cultural sobre aquest patrimoni",

argumenta el representant de la Unió de Llauradors i Ramaders (COAG), Ramon Mampol.

Amb l'objectiu de revaloritzar l'olivera, la Fundació Penyagolosa va començar, fa dos anys, a elaborar un inventari dels exemplars més emblemàtics del territori de Castelló, un total de 204 distribuïts en localitats com ara Xert (35), Traiguera (28), Canet lo Roig (27), La Jana (26), Atzeneta (20), Sant Mateu (14) o les Coves (10). També es va organitzar una exposició itinerant, que ja ha passat per set localitats. I els patrons de la fundació són els primers membres de l'associació recentment constituïda: InterCoop, la Universitat Jaume I de Castelló, la Unió de Llauradors i Ramaders, la Federació Valenciana d'Empreses Cooperatives de Treball Asso-



EL TEMPS

Tres magnífics exemplars d'oliveres mil·lenàries situats –d'esquerra a dreta– a Canet lo Roig, Sant Mateu i la Jana. Fins a 12.000 euros s'han arribat a pagar per algun d'aquests arbres per destinar-los a funcions ornamentals.

ciat (Fevecta), la Cambra de Comerç i la Diputació de Castelló, la Fundació Ruralcaixa de Castelló i cooperatives comarcals d'Intercoop: Tossals de Penyagolosa, Clot d'En Simó, Bocoï i Benabal.

El president honorífic de l'Associació d'Amics de l'Olivera és el doctor en Ciències Físiques i investigador nascut a Borriana Federico Garcia Moliner, que va ser premi Príncep d'Astúries d'investigació científica i tècnica. L'organització per defensar l'olivera és "una bona iniciativa", argumenta, perquè "no cau en una idea romàntica de conservar els exemplars, sinó que vol estudiar i crear el clima adient a fi que els propietaris preferesquen no vendre les oliveres". Avui, de fet, "hi ha dificultats per mantenir els conreus, ja que renten molt poc, quasi són ruïnoses i és més rendible econòmicament mutilar les oliveres per vendre-les", assenyala Garcia Moliner, qui afegeix que aquests arbres són "part de l'herència històrica i de la forma de vida del nostre territori. Són autèntics monuments".

Involucrar el món rural. "Cal involucrar les persones del món rural en el manteniment de les oliveres, perquè ara es viu un gran desengany de la terra; cal fer entendre els joves que es pot viure en l'entorn rural dignament, i, alhora que es conserva la cultura, la gastronomia, el patrimoni, la història i els recursos agrícoles, es fan productes de qualitat, i, fins i tot, es poden fer rutes turístiques", insisteix Mampol.

L'associació vol "conscienciar els governs locals" dels beneficis de protegir les oliveres mil·lenàries, "més de 204 exemplars, i encara no s'han comptabilitzat tots", comenta Fina Gonell. Aquest conreu ocupa 34.349 hectàres de vuit comarques (els Ports, Alt i Baix Maestrat, l'Alcalatén, la Plana Baixa i Alta, l'Alt Palància i l'Alt Millars). D'altra banda, també es prepara un programa d'educació per portar-lo a les escoles, alhora que es preveu començar a datar els exemplars amb rigor científic.

Per a aconseguir les finalitats de l'organització –associacio@intercoop.es–, els membres de la qual poden ser socis

(persones físiques o jurídiques) i simpatitzants, es comprometen a buscar els recursos econòmics necessaris; organitzar i promoure qualsevol activitat destinada a donar a conèixer l'olivera com a patrimoni i propiciar la realització i divulgació d'estudis, tot amb la implicació dels diferents actors de la província: restauració, turisme, docència, investigació, corporacions locals, col·lectius, etc. De manera excepcional es planteja la compra d'exemplars d'olivera monumental per garantir-ne la permanència en l'entorn.

Els simpatitzants, per exemple, "consumeixen els productes típics de la zona, els quals garanteixen la conservació de la història, l'agricultura i un paisatge molt característic", apunta Gonell. Mentrestant, es manté l'economia de comarques d'interior afectades per l'emigració a les ciutats. La producció d'oliva a Castelló supera les 3.000 tones anuals, 200 de les quals es destinen a taula i la resta a almàssera.

Maria Josep Picó